



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

condiments et épices

Question écrite n° 51918

Texte de la question

Mme Martine Aurillac attire l'attention de Mme la ministre de la santé et des sports sur les mesures prises pour lutter contre l'excès de sel dans l'alimentation, responsable ou du moins, facteur aggravant de l'hypertension et des maladies cardiovasculaires. Toutes les études aboutissent à la même conclusion. La consommation de sel augmente la tension artérielle et favorise le développement des maladies cardiovasculaires, augmente l'élimination de calcium contenue dans les os, favorisant l'ostéoporose, accroît les concentrations de cet élément minéral dans l'urine, ce qui peut provoquer la formation de calculs rénaux. Il apparaît donc clairement comme objectif de santé publique la nécessité de diminuer la consommation de sel. Or le sel se retrouve dans, notamment, de nombreux plats préparés, soupes, mais aussi céréales, biscuits, etc. dans des quantités qui restent inconnues des consommateurs. Aussi, elle souhaiterait connaître les moyens et les stratégies que le Gouvernement envisage de mettre en oeuvre pour une meilleure information du public, et une meilleure prévention mais aussi pour inciter les fabricants à diminuer les quantités de sel dans leurs produits.

Texte de la réponse

L'apport alimentaire en sel est un déterminant majeur de santé cardio-vasculaire, et notamment des accidents vasculaires cérébraux, qui touchent 400 000 personnes en France, représentant la troisième cause de mortalité chez l'homme et la deuxième chez la femme, et la première cause de handicap acquis de l'adulte. Un plan d'action national Accidents vasculaires cérébraux 2010-2014 vient d'être lancé par un département ministériel. Il prévoit entre autres de renforcer les actions de prévention portant sur la nutrition du programme national nutrition santé (PNNS), notamment sur la consommation de sel. En effet, la politique de réduction de la consommation de sel a été intégrée dès 2001 au premier PNNS, qui entendait agir sur les principaux nutriments qui ont un impact sur la santé. L'objectif concernant le sel était, en se basant sur les recommandations de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), de réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium (sel) à moins de 8 g par personne et par jour et de diminuer la proportion de forts consommateurs. L'atteinte des objectifs du PNNS a été évaluée par l'enquête nationale « Nutrition santé » (ENNS) menée en 2006. Les apports en sel ont été alors estimés en moyenne à 8,5 g (9,9 g pour les hommes et 7,1 g pour les femmes) par jour chez les adultes alors que le rapport d'expertise collective réalisée par l'AFSSA, les situait en 2002 entre 9 et 10 g par jour en moyenne, dont 1 à 2 g provenant du sel de table ajouté. Dans le cadre du PNNS 2006-2010, afin d'inciter les opérateurs économiques à améliorer l'offre alimentaire, la France a mis en oeuvre la procédure des chartes d'engagement de progrès nutritionnel. Un comité chargé de la validation de ces chartes proposées par les acteurs économiques a été constitué en mai 2007 et a validé 18 chartes à ce jour, sur la base d'un référentiel élaboré en février 2007. Ces engagements, qui traduisent la volonté des exploitants du secteur agroalimentaire de permettre une évolution favorable des apports nutritionnels de leurs produits, ont déjà permis de réduire de 10 à plus de 25 % la teneur en sel de nombreux produits de consommation courante. D'autres actions ont eu lieu en restauration collective, notamment scolaire, pour rendre plus difficile l'accès au sel, et avec la profession de la boulangerie pour parvenir à l'objectif de 18 g de sel par kilogramme de farine dans le pain. Un observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI) a été mis

en place au début de l'année 2008 par les ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation. Sa mise en oeuvre a été confiée à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) et à l'AFSSA. Il est chargé de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire sur les plans nutritionnel et socio-économique, de mesurer les résultats enregistrés dans le cadre des chartes d'engagement de progrès nutritionnel signées avec les acteurs économiques, et de continuer à les mobiliser pour l'élaboration de nouveaux engagements. Dans son dernier bilan, présenté début mai 2010, l'OQALI estime que les premières chartes signées permettent potentiellement une réduction de près de 4 % de la consommation de sel. S'agissant de l'information du consommateur, un règlement européen visant notamment à rassembler au sein d'un même texte, d'une part la directive 2000/13/EC sur les règles d'étiquetage et, d'autre part, la directive 90/496/EEC sur l'étiquetage nutritionnel, en les simplifiant, a pour objet d'améliorer l'étiquetage des denrées alimentaires en introduisant une déclaration nutritionnelle obligatoire de sept éléments de manière claire, il s'agit de la valeur énergétique, des lipides, des acides gras saturés, des glucides, des sucres, des protéines et du sel. Cette proposition a été examinée en première lecture au Parlement européen. Elle pourrait entrer en vigueur en 2011, avec une période transitoire pour laisser aux opérateurs économiques le temps de s'adapter aux nouvelles règles d'étiquetage obligatoire.

Données clés

Auteur : [Mme Martine Aurillac](#)

Circonscription : Paris (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 51918

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Santé et sports

Ministère attributaire : Santé et sports

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 16 juin 2009, page 5777

Réponse publiée le : 20 juillet 2010, page 8178